

QUATRO RESTAURANTES OBTÊM A SUA PRIMEIRA ESTRELA NA QUARTA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN WASHINGTON DC

A MICHELIN APRESENTA O GUIA MICHELIN WASHINGTON DC 2020, RECONHECENDO 18 ESTABELECIMENTOS QUE OBTÊM UMA OU MAIS ESTRELAS, INCLUINDO 4 GALARDOADOS COM A SUA PRIMEIRA ESTRELA. OS 130 RESTAURANTES QUE FIGURAM NO GUIA MICHELIN WASHINGTON DC 2020 REPRESENTAM 36 TIPOS DE COZINHA.

“Os nossos inspetores estão especialmente impressionados com a variedade e diversidade da cozinha que é possível encontrar na capital, o que espelha a cultura de Washington enquanto encruzilhada mundial da política e do turismo”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Entre os 4 novos restaurantes com 🌟 que se integram no Guia 2020, 2 propõem cozinha contemporânea, e 1 sabor do Médio Oriente, enquanto que os pratos do quarto estabelecimento são de inspiração japonesa. Todos oferecem ricas experiências gastronómicas e uma cozinha de alta qualidade”, acrescenta Gwendal Poullennec.

O **Gravitas**, que obtém 🌟 no Guia 2020, apresenta uma impressionante série de pratos criativos, habilmente criados pelo chef Matt Baker. Novamente aberto no bairro de Ivy City, o Gravitas é o local ideal tanto para uma refeição com amigos, como para um jantar romântico.

O chef e proprietário Aaron Silverman, já distinguido pelo Guia nos seus estabelecimentos **Rose’s Luxury** (🌟) e **Pineapple and Pearls** (🌟🌟), acrescenta outra Estrela ao seu palmarés com o **Little Pearl**, um café que oferece para o jantar, por menos de 50 dólares, um menu de degustação composto por sete ou oito pratos.

Os inspetores do Guia MICHELIN seguem de perto a evolução do **Maydân** desde a sua abertura, no outono de 2017. Anteriormente recompensado com a distinção Bib Gourmand (🍷), o Maydân obtém 🌟 na edição 2020, pela sua mestria e domínio da cozinha num impressionante fogão.

O **Sushi Nakazawa**, um restaurante de sushi já com 🌟 em Nova Iorque, recebe a mesma distinção no seu estabelecimento de Washington. Este restaurante íntimo e elegante presta uma especial atenção à qualidade, aos produtos sazonais e à técnica, graças à supervisão do chef Daisuke Nakazawa.

O **The Inn at Little Washington**, dirigido pelo chef Patrick O’Connell, conserva as suas 🌟🌟🌟, a mais alta distinção concedida pelo Guia.

A seleção Bib Gourmand 2020 inclui 44 estabelecimentos, 10 dos quais são novos. O reconhecimento Bib Gourmand (🍷) é atribuído aos restaurantes que atraem a atenção dos inspetores pela sua favorável relação entre qualidade e preço.

Por outro lado, o Guia MICHELIN Washington DC 2020 reconhece mais de 120 restaurantes com a distinção "O Prato MICHELIN" (🍴), que os inspetores recomendam para uma boa refeição com ingredientes frescos e uma boa preparação.

As Estrelas do Guia MICHELIN Washington DC



The Inn at Little Washington



Minibar

Pineapple and Pearls



<u><i>Bresca</i></u>	
<u><i>The Dabney</i></u>	
<u><i>Fiola</i></u>	
<u><i>Gravitas</i></u>	<i>Novo</i>
<u><i>Kinship</i></u>	
<u><i>Komi</i></u>	
<u><i>Little Pearl</i></u>	<i>Novo</i>
<u><i>Masseria</i></u>	
<u><i>Maydān</i></u>	<i>Novo</i>
<u><i>Métier</i></u>	
<u><i>Plume</i></u>	
<u><i>Rose's Luxury</i></u>	
<u><i>Sushi Nakazawa</i></u>	<i>Novo</i>
<u><i>Sushi Taro</i></u>	
<u><i>Tail Up Goat</i></u>	

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

